5....-05-KM 2717 New 16.04.2003 9:34 Uhr Seite 1

CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Betjeningsvejledning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Küchenmaschine

Keukenmachine • Robot ménager
Ayudante de cocina • Køkkenmaskine
Kitchen machine • Robot kuchenny
Kuchyňský robot • Konyhai robotgép
Кухонный комбайн

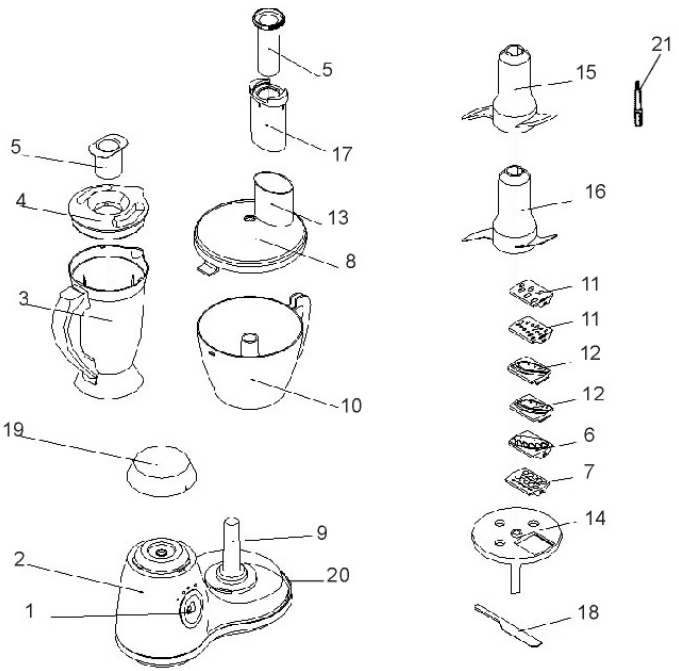
KM 2717

CE

Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Inhold
Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Содержание

D	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	4
	Garantie	Seite	7
NL	Overzicht bedieningselementen	Pagina	3
	Gebruiksaanwijzing	Pagina	9
	Garantie	Pagina	12
F	Aperçu des éléments de commande	Page	3
	Mode d'emploi	Page	14
	Garantie	Page	18
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	19
	Garantia	Página	23
DK	Beskrivelse af de enkelte dele	Pagina	3
	Betjeningsvejledning	Pagina	24
	Garanti	Pagina	27
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	29
	Guarantee	Page	32
PL	Przegląd elemetów obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	34
	Gwarancja	Strona	38
CZ	Přehled obsluhovací prvky	Strana	3
	Návod k použití	Strana	40
	Záruka	Strana	43
H	A hasznalt elemek megtekintése	Oldal	3
	A hasznalati utasítás	Oldal	45
	Garancia	Oldal	48
RUS	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	50
	Гарантия	стр.	54



Übersicht der Bedienelemente

1 Geräteschalter
2 Küchenmaschine, Grundgerät
3 Mixgefäß
4 Deckel-Mixgefäß mit Einfüllöffnung
5 Verschluss der Einfüllöffnung
6 Pommer-Frites-Scheibe
7 Reibescheibe
8 Deckel der Arbeitsschüssel
9 Antriebswelle der Arbeitsschüssel
10 Arbeitsschüssel
11 Raspeleinsatz
12 Schneideinsatz
13 Einfüllschacht
14 Werkzeughalter
15 Metallmesser
16 Kunststoffmesser
17 Stopfer
18 Spatel
19 Abdeckung für Mixerantrieb
20 Zubehörschublade
21 Führungsdorn

D

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden "Speziellen Sicherheitshinweise...".

Spezielle Sicherheitshinweise

- **ACHTUNG:** Die Schneid- und Raspeleinsätze, das Hackmesser und die Pommes Frites Scheibe sind an den Schneid- bzw. Raspelflächen und an den Kanten sehr scharf! Beim Herausnehmen der Einsätze aus der Schüssel bzw. dem Halter kommen Sie mit diesem Zubehör in Kontakt. Verwenden Sie dieses Zubehör deshalb nur mit der nötigen Achtsamkeit, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vor dem Auswechseln der Zubehörteile muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden!
- Greifen Sie nicht in den Mixbehälter, da das untenliegende Messer unter Umständen zu Verletzungen führen kann!
- Das Gerät ist mit Sicherheitsschaltern ausgestattet. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn ein Fehler vorliegt oder die Sicherheitsschalter manipuliert wurden!
- Entfernen Sie den Deckel nicht während des Betriebs.
- Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn Sie den Andrücker in die Öffnung des Deckels gesteckt haben.

- Benutzen Sie zum Andrücken der Lebensmittel immer nur den dazugehörigen Andrücker und nicht Ihre Finger, eine Gabel oder andere Gegenstände, um Verletzungen, bzw. Gefährdungen zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Inhalt.
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!
- Reinigen Sie das Gerät nur, wie unter „Reinigung" beschrieben.

Bedienung

Aufsetzen der Arbeitsschüssel und des Deckels

Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem Erstgebrauch (siehe Absatz „Reinigung").

1. Arbeitsschüssel (10) so auf die Gerätebasis (2) setzen, dass die linke Markierung ♀ der Schüssel auf die untere Markierung ▲ der Gerätebasis zeigt. Drehen Sie dann die Arbeitsschüssel im Uhrzeigersinn, bis sie hörbar einrastet. Die rechte Markierung ♂ der Arbeitsschüssel zeigt jetzt auf die Markierung ▲ der Gerätebasis.
2. Setzen Sie ein Werkzeug (14, 15, 16) auf die Antriebsachse.
3. Setzen Sie den gewünschten Arbeitseinsatz (Raspel- oder Schneidaufsätze), welche Sie in der Zubehörschublade (20) finden, bis zum Anschlag auf den Werkzeughalter (14).
4. Bei Wahl des Werkzeughalters (14) muss der Führungsdorn (21) aufgesetzt werden. Die Metallspitze zeigt nach oben.
5. Den Deckel der Arbeitsschüssel (8) so auf die Arbeitsschüssel aufsetzen, dass der linke Pfeil ♀ auf dem Deckel mit der Markierung ▲ auf der Arbeitsschüssel übereinstimmt. Die Metallspitze des Führungsdorns (21) muss in ihre Lagerung im Deckel greifen. Drehen Sie dann den Deckel im Uhrzeigersinn, bis sich die Nase am Deckel in die Sicherheitsverschlussöffnung an der Gerätebasis schiebt und am Anschlag hörbar einrastet. Die rechte Markierung ♂ des Deckels zeigt jetzt auf die Markierung ▲ der Arbeitsschüssel. Zum Abnehmen den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.
6. Setzen Sie die Abdeckung für den Mixerantrieb (19) so auf die Gerätebasis, dass der Pfeil ▼ auf die Kreismarkierung ♁ der Gerätebasis zeigt. Drehen Sie dann den Mixer (3) oder die Abdeckung für den Mixerantrieb (19) im Uhrzeigersinn, bis der Pfeil ▼ auf die Markierung ♂ der Gerätebasis zeigt.

Doppeltes Sicherheitssystem: Der Motor lässt sich nur einschalten, wenn die Arbeitsschüssel mit dem Deckel richtig einrastet und gleichzeitig das Mixgefäß oder die Abdeckung für den Mixerantrieb (19) montiert ist. Bitte den Deckel der Arbeitsschüssel und das Mixgefäß nur abnehmen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Mixerbetrieb:

- Die Arbeitsschüssel muss montiert sein, wie unter Punkt 1 und 5 beschrieben (ohne Werkzeug).

- Zerkleinern Sie vorab das Mixgut in kleinere Stücke.
- Füllen Sie das Mixgefäß (3) mit Mixgut (max. 1,5 l). Füllen Sie niemals heißes Mixgut oder harte Zutaten wie Kartoffeln, Eis, Kaffeebohnen, Nüsse usw. in das Mixgefäß.
- Setzen Sie den Deckel (4) mit der Ausgießöffnung nach rechts auf und verriegeln Sie diesen durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn.
- Schließen Sie auch den Verschluss für die Einfüllöffnung (5).
- Setzen Sie das Mixgefäß (3) so auf, wie unter Punkt 6 beschrieben.
- Sie können auch nachträglich Extra-Zutaten (z.B. Gewürze) hinzufügen, indem Sie diese durch die Einfüllöffnung des Mixerdeckels (4) zugeben. Schalten Sie dazu das Gerät aus.

Arbeitsschüsselbetrieb:

- Die Abdeckung des Mixantriebs (19) muss, wie unter Punkt 6 beschrieben, montiert sein.
- Die Arbeitsschüssel muss montiert sein, wie unter Punkt 1 beschrieben.
- Metallmesser (15) oder Kunststoffmesser (16) ohne den Werkzeughalter ganz nach unten drücken.
- Bei Verwendung von Raspel/Schneideinsätzen setzen Sie das gewünschte Werkzeug auf den Werkzeughalter (14).
- Benutzen Sie niemals mehrere Werkzeuge gleichzeitig!
- Setzen Sie den Arbeitsschüsseldeckel (8) so auf, wie unter den Punkten 4 und 5 beschrieben.
- Benutzen Sie den Stopfer (17), um die Lebensmittel (max. 1,5 l) in der Einfüllöffnung (13) herunterzudrücken. Üben Sie einen mäßigen Druck auf den Stopfer aus. Das Gerät darf nur mit eingesetztem Stopfer (17) betrieben werden.

Inbetriebnahme

- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose 230V/50Hz an.
- Intervallschaltung (P): Drehen Sie mehrfach in gleichen Abständen den Geräteschalter kurzzeitig nach links. So können Sie das Ergebnis genau kontrollieren.

Wählen Sie für die Anwendung ein Werkzeug und eine Geschwindigkeit gemäß folgender Tabelle:

Produkt / Zubereitungsart	max. Menge	Werkzeug	Stufe	Max. Betriebszeit
Schwerer Teig (z. B. Hefeteig)	500 g	Kunststoffmesser	I bis II	3 min
Rührteig	750 g	Kunststoffmesser	II bis III	5 min
Biskuitteig oder Waffelteig	750 g	Kunststoffmesser	II bis III	5 min
Zerkleinern, z. B. Obst, Gemüse, Fleisch	500 g	Metallmesser	II bis III	5 min
Schneiden von Gurken, Karotten	500 g	Schneideinsatz 12	II bis III	5 min
Raspeln von Karotten, Rettich, Käse	500 g	Raspel fein	II bis III	5 min
Raspeln von Äpfeln und Karotten	500 g	Raspel grob	II bis III	5 min
Reiben von Kartoffeln, hartem Käse	500 g	Reibeinsatz	II bis III	5 min
Kartoffeln	500 g	Pommes-Frites-Scheibe	II bis III	3 min
Flüssigkeiten, Shakes	Bis 1,5 Ltr.	Mixgefäß	III oder P	2 min

Hinweis: Die Schneid- und Raspeleinsätze finden Sie in der Zubehörschublade (20) unter dem Gerät.

Reinigung

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose!
- Reinigen Sie die Arbeitsschüssel bzw. das Mixgefäß direkt nach jedem Arbeitsgang sorgfältig. Nehmen Sie dazu die Arbeitsschüssel ab, um Rückstände an der Antriebswelle entfernen zu können.
- Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen!
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel!
- Zur äußeren Reinigung der Gerätebasis benutzen Sie nur ein feuchtes Tuch.
- Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können Kunststoffteile anlaufen: Reinigen Sie diese mit Speiseöl.
- Abnehmbare Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind (Werkzeug und Schüsseln), können Sie in einem Spülbad reinigen.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in desem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

D

Service für unsere Haushaltsartikel

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 – 888

Service für unsere Unterhaltungselektronik

Verschleißteile und Ersatzteile für unsere Unterhaltungselektronik (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen) wie z. B. Fernbedienungen, Bedienteilklappen, Lautsprecherblenden usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 – 666

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende e-mail-Adresse eingerichtet:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte?
Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder **www.clatronic.com**

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het apparaat nooit ingeschakeld zonder toezicht. Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies“ in acht.

Speciale veiligheidsinstructies

- **OPGELET:** de snijd- en raspschijven, het hakmes en de patat fritesschijf zijn aan de snijd- en raspkanten en aan de randen zeer scherp! Bij het verwijderen van de hulpstukken uit de kom komt u met deze hulpstukken in aanraking. Wees dus bij de omgang met deze hulpstukken uitermate voorzichtig en voorkom zo verwondingen.
- Voor de vervanging van hulpstukken moet het apparaat uitgeschakeld en de stroomtoevoer onderbroken zijn!
- Grijp nooit in de mengkom omdat het mes onderin de kom mogelijk verwondingen veroorzaakt!
- Het apparaat is uitgerust met veiligheidsschakelaars. Gebruik het apparaat niet als het een defect vertoont of wanneer de veiligheidsschakelaars gemanipuleerd zijn!
- Verwijder het deksel nooit als het apparaat in werking is!
- Schakel het apparaat alleen in als u het aandrukhulpstuk in de opening van het deksel hebt gestoken.

NL

- Gebruik voor het aandrukken van de levensmiddelen altijd alléén het bijbehorende aandrukhulpstuk en niet uw vingers, een vork of andere voorwerpen. Zo voorkomt u verwondingen of gevaarlijke situaties.
- Schakel het apparaat nooit in zonder inhoud.
- Draag of verplaats het apparaat nooit zolang het is ingeschakeld. Schakel het altijd eerst uit en onderbreek dan de stroomtoevoer!
  Draag het apparaat steeds met beide handen!
- Reinig het apparaat uitsluitend zoals onder "Reiniging" beschreven staat.

Overzicht van de bedieningselementen

1 Apparaatschakelaar
2 Keukenmachine, apparaatbasis
3 Mengkom
4 Deksel van mengkom, met vulopening
5 Sluitdop voor de vulopening
6 Frietensnijder
7 Raspschijf
8 Deksel van de werkkom
9 Drijfas van de werkkom
10 Werkkom
11 Rasphulpstuk
12 Snijhulpstuk
13 Vulopening
14 Hulpstukkenhouder
15 Metalen mes
16 Kunststof mes
17 Stopper
18 Spatel
19 Afdekking voor mixeraandrijving
20 Lade hulpstukken
21 Geleidedoorn

Bediening

Plaatsen van de werkkom en het deksel

Reinig alle delen vóór het eerste gebruik (zie onder "Reiniging").

1. Plaats de kom (10) zodanig op de apparaatbasis (2) dat de linker markering van de kom naar de onderste markering ▲ van de apparaatbasis wijst. Draai de kom vervolgens met de klok mee totdat hij hoorbaar inklikt. De rechter markering van de kom wijst nu naar de markering ▲ van de apparaatbasis.
2. Plaats een hulpstuk (14, 15, 16) op de drijfas.
3. Plaats het gewenste hulpstuk (rasp- of snijhulpstuk) tot aan de aanslag op de houder (14).
4. Placez l'axe de guidage (21) sur l'accessoire installé. La pointe métallique est orientée vers le haut.
5. Plaats het deksel van de kom (8) zodanig op de kom dat de linker pijll op het deksel correspondeert met de markering ▲ op de kom. La pointe métallique de l'axe de guidage (21) doit être introduite dans son logement du couvercle. Draai het deksel vervolgens met de klok mee totdat de neus aan het deksel in de veiligheidsopening aan de apparaatbasis schuift en hoorbaar aan de aanslag inklikt. De rechter markering van het deksel wijst nu naar de markering ▲ van de kom. Om het deksel te verwijderen draait u het tegen de klok in.

6. Plaats de afdekking voor de mixeraandrijving (19) zodanig op de apparaatbasis dat de pijl ▼ naar de cirkelmarkering 🔓 van de apparaatbasis wijst. Draai vervolgens de mixer (3) of de afdekking voor de mixeraandrijving (19) met de klok mee totdat de pijl ▼ naar de markering 🔒 van de apparaatbasis wijst.

Dubbel veiligheidssysteem: U kunt de motor alleen inschakelen wanneer de kom met het deksel goed is ingeklikt en de mengkom of de afdekking voor de mixeraandrijving (19) gemonteerd is. Deksel van de kom en de mengkom mogen alleen bij uitgeschakeld apparaat verwijderd worden.

Mixen

- De kom moet gemonteerd zijn zoals onder punt 1 en 5 beschreven staat (zonder gereedschap)
- Snijd het menggoed eerst in kleinere stukken.
- Vul de mengkom (3) met de te mixen ingrediënten (max. 1,5 l). Vul nooit hete producten of harde ingrediënten zoals aardappelen, ijsblokjes, koffiebonen, noten enz. in de mengkom.
- Plaats het deksel (4) met de schenkopening naar rechts en vergrendel hem met een draai tegen de klok in.
- Sluit ook de vulopening af met de dop (5).
- Plaats de mengkom (3) zoals onder punt 6 beschreven staat.
- U kunt later ook extra ingrediënten (bijv. kruiden, specerijen) toevoegen via de vulopening van het mixerdeksel (4). Schakel daartoe het apparaat uit.

Werken met de werkkom

- De afdekking van de mixeraandrijving (19) moet gemonteerd zijn zoals onder punt 6 beschreven staat.
- De werkkom moet gemonteerd zijn zoals onder punt 1 beschreven staat.
- Metalen mes(sen) (15) of kunststofmes(sen) (16) zonder de houder helemaal omlaag drukken.
- Plaats bij gebruik van de rasp-/snijhulpstukken het gewenste hulpstuk op de houder (14).
- Gebruik nooit meerdere hulpstukken gelijktijdig.
- Fixez le couvercle du bol (8) comme décrit dans les points 4 et 5
- Gebruik de stopper (17) om de levensmiddelen (max. 1,5 l) in de vulopening (13) omlaag te drukken. Oefen matige druk uit op de stopper. Het apparaat mag alleen worden ingeschakeld met geplaatste stopper (17).

Ingebruikname

- Sluit het apparaat aan op een contactdoos 230 V / 50 Hz.
- Intervalschakeling (P): draai de apparaatschakeling met regelmatige tussenpozen even naar links. Zo kunt u het resultaat nauwkeurig bepalen.

NL

Kies voor het gebruik een hulpstuk en een snelheid volgens onderstaande tabel:

Product/bereidingswijze	max. Hoeveelheid	Hulpstuk	Stand	Max. arbeidsdur
Zwaar deeg (bijv. gistdeeg)	500 g	kunststofmessen	I tot II	3 min
Roerdeeg	750 g	kunststofmessen	II tot III	5 min
Biscuitdeeg of wafelbeslag	750 g	kunststofmessen	II tot III	5 min
Klein snijden, bijv. fruit, groenten, vlees	500 g	metalen mes	II tot III	5 min
Snijden van komkommers, worteltjes	500 g	snijhulpstuk 12	II tot III	5 min
Het raspen van worteltjes, rammenas, radijs, kaas	500 g	fijne rasp	II tot III	5 min
Het raspen van appels en worteltjes	500 g	grove rasp	II tot III	5 min
Het raspen van aardappelen, harde kaas	500 g	rasphulpstuk	II tot III	5 min
Aardappelen	500 g	frietenschijf	II tot III	3 min
Vloeistoffen, shakes	tot 1,5 l	Mengkom	III tot P	2 min

Opmerking: De snij- en rasphulpstukken vindt u in de hulpstukkenlade (20) onder het apparaat.

Reiniging

- Trek vóór de reiniging altijd de stekker uit de contactdoos!
- Reinig de kom of de mengkom steeds zorgvuldig direct na elke bewerking. Neem de kom van het apparaat weg om ook verontreinigingen van de aandrijfas te kunnen verwijderen.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen voor de reiniging!
- Gebruik geen agressieve of schurende middelen!
- Gebruik voor de reiniging van de buitenkant alleen een vochtige doek.
- Bij producten die veel kleurstof bevatten (bijvoorbeeld wortelen, bieten) kunnen kunststofdelen kleur aannemen. Deze reinigt u met spijsolie.
- Afneembare delen die met levensmiddelen in contact zijn gekomen (hulpstukken en kommen) kunt u gewoon afwassen

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door mid-

del van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!
Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

F

Conseils généraux de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez en aucun cas l'appareil fonctionner sans surveillance. Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques , veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil" ci-dessous ...

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- **ATTENTION:** Le coupe légumes, la râpe, le hachoir et le coupe frites sont du côté pour trancher ou râper ou sur le bord très coupants ! Vous êtes en contact avec ces éléments lorsque vous les retirez du récipient ou du bras-support. Soyez donc extrêmement prudent lors de la manipulation afin d'éviter tout risque de blessure.
- Arrêtez et débranchez toujours l'appareil avant de changer d'accessoire !
- Ne mettez pas vos mains dans le récipient car le couteau situé au fond de l'appareil peut éventuellement causer des blessures !
- L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité. N'essayez pas d'utiliser l'appareil lorsqu'une anomalie apparaît ou que le dispositif de sécurité a été manipulé !
- Ne retirez jamais le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne mettez l'appareil en marche que lorsque vous avez introduit le poussoir dans l'ouverture du couvercle.

- N'utilisez, pour presser les aliments dans la cheminée du couvercle, que le poussoir livré avec l'appareil et en aucun cas vos doigts, une fourchette ou tout autre objet, afin d'éviter toute blessure ou tout danger.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil à vide.
- Ne portez ni ne soulevez jamais l'appareil pendant le fonctionnement. Arrêtez-le et débranchez-le d'abord. Portez toujours l'appareil à deux mains !
- Ne nettoyez l'appareil que selon les indications données dans « Nettoyage ».

Description des différents éléments de commande

1 Interrupteur
2 Robot ménager, socle de l'appareil
3 Bol mixeur
4 Couvercle du bol mixeur avec ouverture de remplissage
5 Fermeture de l'ouverture de remplissage
6 Coupe frites
7 Râpe
8 Couvercle du récipient
9 Axe d'entraînement du récipient
10 Récipient
11 Accessoire à râper
12 Accessoire à découper
13 Cheminée de remplissage
14 Support à outils
15 Couteaux métalliques
16 Couteaux en plastique
17 Poussoir
18 Spatule
19 Boîtier du moteur de l'appareil
20 Tiroir à accessoires
21 Axe de guidage

Utilisation

Installation du récipient et du couvercle

Nettoyez tous les éléments de l'appareil avant la première utilisation (voir chapitre «Nettoyage»).

1. Placez le bol (10) sur le socle de l'appareil (2) de façon à ce que la marque ♀ située à gauche sur le bol se situe en dessous de la marque ▲ du socle de l'appareil. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au clic. La marque ♀ située à droite sur le bol est en face de la marque ▲ du socle de l'appareil.
2. Installez un accessoire (14, 15, 16) sur l'axe d'entraînement
3. Installez l'accessoire nécessaire (râpe ou disques à trancher) de façon à ce qu'il soit fermement fixé sur le support à accessoires (14).
4. Placez l'axe de guidage (21) sur l'accessoire installé. La pointe métallique est orientée vers le haut.
5. Placez le couvercle (8) sur le bol de façon à ce que la flèche ♀ située à gauche sur le couvercle se trouve en face de la marque ▲ du bol. La pointe métallique de l'axe de guidage (21) doit être introduite dans son logement du couvercle. Tournez ensuite le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la partie saillante du couvercle soit introduite dans l'ouverture du système de sécurité du socle de l'appareil et que vous entendiez le clic. La marque ♀ située à droite sur le couvercle est maintenant en face de la marque

F

▲ du bol. Pour dévisser le couvercle, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

6. Placez le cache de l'axe d'entraînement du mixeur (19) sur le socle de façon à ce que la flèche ▼ soit en face de la marque circulaire du socle. Tournez alors le mixeur (3) ou le cache de l'axe d'entraînement (19) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche ▼ se trouve en face de la marque du socle.

Double système de sécurité: le moteur ne fonctionne que lorsque le bol et son couvercle sont correctement installés ainsi que le récipient ou le cache de l'axe d'entraînement du mixeur (19). Ne retirez le couvercle du bol et le récipient du mixeur que lorsque l'appareil est arrêté.

Fonction mixeur :

- Le bol doit être installé comme indiqué dans les points 1 et 5 (sans accessoire).
- Coupez au préalable les aliments en petits morceaux.
- Remplissez le bol mixeur (3) avec les aliments désirés (max. 1,5l). Ne versez jamais d'aliments chauds ou durs comme des pommes de terre, de la glace, des grains de café, des noix, etc., dans le mixeur.
- Placez le couvercle (4) en orientant le bec verseur vers la droite et verrouillez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Fermez alors le dispositif de fermeture de l'ouverture de remplissage (5).
- Installez le bol mixeur (3) comme décrit dans le point 6.
- Vous pouvez également verser des aliments dans le bol mixeur pendant le fonctionnement (par exemple compote de fruits), en ouvrant l'ouverture de remplissage du bol mixeur (4). Arrêtez alors l'appareil.

Fonction avec le récipient de l'appareil :

- Le boîtier du bloc moteur (19) doit être installé comme décrit dans le point 6.
- Le récipient de l'appareil doit être installé comme indiqué dans le point 1.
- Installez le couteau métallique (15) ou le couteau en plastique (16) sans le support à accessoires.
- Si vous utilisez une râpe ou un accessoire à trancher, placez l'accessoire désiré sur le support à accessoires (14).
- N'utilisez jamais plusieurs accessoires à la fois.
- Fixez le couvercle du bol (8) comme décrit dans les points 4 et 5
- Utilisez le poussoir (17) pour presser les aliments (max. 1,5 l) dans l'ouverture de remplissage (13). N'hésitez pas à presser vigoureusement. L'appareil ne peut être mis en marche que si le poussoir (17) est correctement installé.

Mise en marche

- Branchez l'appareil dans une prise de courant de 230 V/50 Hz.
- Mise sous tension par fractionnement (P): tournez l'interrupteur plusieurs fois mais régulièrement sur la gauche. Vous pouvez ainsi contrôler le résultat avec précision

Choisissez, selon l'utilisation, l'accessoire et la vitesse adaptés d'après le tableau suivant:

Produit/mode de préparation	quantité max.	accessoires	position	durée max. de fonctionnement
Pâte épaisse (par ex. pâte à levain)	500 g	couteau en plastique	I ou II	3 min
Pâte à gâteau	750 g	couteau en plastique	II ou III	5 min
Pâte à biscuit ou à gaufre	750 g	couteau en plastique	II ou III	5 min
Broyer, par ex. fruits, viande	500 g	couteau métallique	II ou III	5 min
Couper par ex. concombre, carottes	500 g	coupe légumes 12	II ou III	5 min
Râper carottes, raifort, fromage	500 g	râpe fine	II ou III	5 min
Râper pommes et carottes	500 g	râpe épaisse	II ou III	5 min
Râper pommes de terre, fromage dur	500 g	râpe	II ou III	5 min
Pommes de terre	500 g	coupe frites	II ou III	3 min
Liquides, shakes	jusqu'à 1,5 l.	mixeur	III ou P	2 min

Remarque: la râpe et le coupe légumes se trouvent dans le tiroir à accessoires (20) situé sous l'appareil.

Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer !
- Lavez consciencieusement le bol ou le récipient du mixeur directement après chaque utilisation. Pour cela retirez le bol de façon à pouvoir nettoyer les dépôts situé sur l'axe d'entraînement.
- N'utilisez jamais d'objets rayant pour le nettoyage.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ni corrosifs !
- Utilisez un torchon humide pour le nettoyage de l'habillage extérieur de l'appareil.
- Les éléments en plastique peuvent se salir au contact d'aliments riches en matières colorantes (par exemple les carottes). Vous pouvez alors les nettoyer avec de l'huile de cuisine.
- Vous pouvez laver normalement à l'eau savonneuse les pièces amovibles, qui entrent en contact avec des aliments (accessoires et récipients).

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

F

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- Nunca deje el aparato sin supervisión de una persona. Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

Indicaciones especiales de seguridad

- **ATENCIÓN:** ¡Los suplementos para cortar y para raspar, la cuchilla para picar y el disco para las patatas fritas son muy agudos en la superficie de cortar y de raspar y en los bordes! Al quitar los suplementos de la fuente o del soporte va a entrar usted con estos accesorios en contacto. Por este motivo utilice estos accesorios con mucho cuidado para evitar heridas.
- ¡Antes de cambiar los accesorios debe estar el aparato apagado y desconectado de la red!
- ¡No meta las manos en el recipiente, ya que la cuchilla que se encuentra en la parte inferior del recipiente puede causar heridas!
- El aparato está equipado con interruptores de seguridad. ¡En caso de que exista una falta o el interruptor de seguridad haya sido manipulado, no ponga en marcha el aparato!
- No aparte la tapadera durante el funcionamiento.
- Solamente conecte el aparato, cuando haya introducido el empujador en la abertura de la tapadera.

E

- Para empujar los alimentos solamente utilice el empujador correspondiente y no sus dedos, un tenedor u otros objetos. De este modo evita heridas y también algún otro peligro.
- Nunca ponga sin contenido el aparato en marcha.
- Durante el funcionamiento no cargue o eleve el aparato, sino apaguélo primero y desconéctelo de la red. ¡Siempre lleve el aparato con las dos manos!
- Solamente debe limpiar el aparato como indicado bajo el apartado "Limpieza".

Presentación de las piezas

1 Interruptor del aparato
2 Ayudante de cocina, equipo básico
3 Recipiente de licuado
4 Tapa del recipiente de licuado con abertura de llenado
5 Cierre de la abertura de llenado
6 Disco para patatas fritas
7 Disco para rallar
8 Tapa de la fuente de trabajo
9 Eje de accionamiento de la fuente de trabajo
10 Fuente de trabajo
11 Aditamento rallador
12 Aditamento cortador
13 Canal de relleno
14 Soporte de herramineta
15 Cuchillo metálico
16 Cuchillo de plástico
17 Taponeador
18 Raspador
19 Cobertura para el accionamiento de la licuadora
20 Caja de accesorios
21 Mandril guía

Operación

Colocación de la fuente de trabajo y de la tapa

Limpie por favor todas las piezas antes de utilizarlas por primera vez (vea el párrafo de „Limpieza„)

1. Coloque el bol de preparación (10) de tal manera sobre la base del aparato (2), que la marcación izquierda ♀ del bol indique hacia la marcación inferior ▲ de la base del aparato. A continuación gire el bol de preparación en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje notablemente. Ahora indica la marcación derecha ♂ del bol de preparación hacia la marcación ▲ de la base del aparato.
2. Coloque una herramienta (14,15,16) sobre el eje motor
3. Coloque hasta llegar al tope la pieza sobrepuesta deseada (piezas sobrepuestas para escofinar o para cortar) sobre el portaherramientas (14).
4. Ponga el mandril guía (21) sobre la herramienta seleccionada. La punta de metal indica hacia arriba.
5. Coloque la tapadera del bol de preparación (8) de tal manera sobre el bol que la flecha izquierda ♀ de la tapadera coincida con la marcación ▲ del bol. La punta de metal del mandril guía (21) tiene que agarrar en su almacenamiento en la tapadera.. Gire la tapadera en el sentido de las agujas del reloj hasta que la nariz de la tapadera entre en la abertura del cierre de seguridad de la base del aparato y encaje notablemente en el tope. Ahora indica la marcación

derecha de la tapadera hacia la marcación ▲ del bol de preparación. Para apartar la tapadera, debe girarla en el sentido contrario de las agujas del reloj.

6. Coloque la cubierta del propulsor de batir (19) de tal manera sobre la base del aparato que la flecha ▼ indique hacia la marcación circular de la base del aparato. Ahora gire el batidor (3) o la cubierta para el propulsor de batir (19) en el sentido de las agujas del reloj hasta que la flecha ▼ indique hacia la marcación de la base del aparato.

Sistema doble de seguridad: El motor solamente se deja conectar, si el bol de preparación con la tapadera están bien encajados y al mismo tiempo esté montado el recipiente para batir o la cubierta para el propulsor de batir (19). Por favor solamente retire el bol de preparación y el recipiente de batir, si el aparato está totalmente desconectado.

Operación de licuadora:

- El bol de preparación debe estar montado como indicado bajo el punto 1 y 5 (sin herramientas).
- Desmenuce/enpequeñezca anteriormente el víver a licuar.
- Llene el recipiente de licuado (3) con el víver (máx. 1,5 l). Nunca introduzca en el recipiente de licuado víveres calientes o ingredientes duros tales como papas, hielo, café en granos, nueces, etc.
- Coloque la tapadera (4) con el pico para verter a la derecha y bloquee ésta con un giro en el sentido contrario de las agujas del reloj.
- Tape también el cierre para la abertura de llenado (5).
- Coloque el recipiente de licuado (3) según se encuentra descrito en el punto 6.
- Otros ingredientes (por ejm., condimentos) pueden posteriormente adicionarse, introduciéndolos por la abertura de llenado de la tapa de la licuadora (4). Apague para ello el equipo.

Operación de fuente de trabajo:

- La tapa del accionamiento de la licuadora (19) debe encontrarse montada según se encuentra descrito en el punto 6.
- La fuente de trabajo debe estar montada según se encuentra descrito en el punto 1.
- Debe presionar la cuchilla de metal (15) o de plástico (16) sin el portaherramientas hacia abajo del todo.
- En caso de utilizar las piezas sobrepuestas para escofinar o para cortar, coloque la pieza deseada sobre el portaherramientas (14).
- Nunca utilice varias herramientas simultáneamente.
- Coloque la tapadera del bol de trabajo (8) como indicado bajo los puntos 4 y 5
- Utilice el taponeador (17) para presionar los víveres (máx. 1,5 l) en la abertura de llenado (13). Ejerza una presión moderada sobre el taponeador. El equipo debe operarse únicamente con el taponeador (17) colocado.

E

Puesta en operación

- Enchufe el equipo en un tomacorriente de 230 V/50 Hz.
- Conexión de intervalos (P): Gire corta y repetidamente el interruptor del equipo hacia la izquierda de manera periódica. De esta manera, puede controlar perfectamente el resultado.

Para la utilización elija una herramienta y una velocidad según la tabla a continuación:

Producto / Método de preparación	Cantidad máxima	Herramienta	Escalón	Tiempo de uso máximo
Masa pesada (p.ej. masa de levadura)	500 g	cuchilla de plástico	I a II	3 min
Pastaflora	750 g	cuchilla de plástico	II a III	5 min
Masa de bizcocho o de gofres	750 g	cuchilla de plástico	II a III	5 min
Cortar, p.ej. fruta, verdura, carne	500 g	cuchilla de metal	II a III	5 min
Cortar pepinos, zanahorias	500 g	pieza sobrepuesta para cortar 12	II a III	5 min
Escofinar zanahorias, rábano, queso	500 g	escofina fina	II a III	5 min
Escofinar manzanas y zanahorias	500 g	escofina gruesa	II a III	5 min
Rallar patatas, queso duro	500 g	pieza sobrepuesta para rallar	II a III	5 min
Patatas	500 g	Disco de patatas fritas	II a III	3 min
Líquidos, batidos	hasta 1,5 l	recipiente de batir	III o P	2 min

Nota: Las piezas para cortar y para rallar se encuentran en la caja de accesorios (20) debajo del aparato.

Limpieza

- Desenchufe antes de cada limpieza el equipo!
- Después de cada uso, limpie bien el bol de preparación y el recipiente de batir. Para ello, aparte el bol de la base. De esta manera también podrá quitar posibles restos del propulsor.
- No utilice objetos cortantes para la limpieza!
- No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos!
- Para la limpieza exterior de la base del equipo utilice solamente un paño húmedo.
- Para el caso de víveres ricos en colorantes (por ejm., zanahorias) pueden mancharse las piezas de plástico: Límpielas con aceite de cocina.
- Piezas desmontables, que hayan entrado en contacto con alimentos (herramientas o bols), pueden ser limpiadas en un baño jabonoso.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolangan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuíta.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra linea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

DK

Generelle sikkerhedshenvisninger

- Læs brugervejledningen omhyggeligt igennem, før apparatet tages i brug. Opbevar denne vejledning, garantibeviset, kassebonen og helst også kassen med den indvendige emballage på et sikkert sted !
- Brug udelukkende apparatet til privat brug og til det beregnede formål. Apparatet er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug. Brug aldrig apparatet udendørs (undtagen det er beregnet til begrænset udendørs brug). Apparatet må ikke udsættes for varme, direkte sollys og fugt (må ikke kommes i nogen form for væsker) og skal holdes adskilt fra skarpe kanter. Brug aldrig apparatet med fugtige hænder. Træk omgående netstikket ud af stikkontakten, hvis apparatet er blevet fugtigt eller vådt. Grib ikke ned i vandet!
- Sluk for apparatet og træk altid stikket ud af stikkontakten (træk kun i stikket og ikke i kablet), når apparatet ikke benyttes, rengøres, ved montering af redskaber eller ved forstyrrelser.
- Apparatet skal altid være under opsyn, når det er i brug ! For at beskytte børn mod farer fra elektriske apparater må kablet ikke hænge ned og apparatet skal placeres på et sted, som er utilgængeligt for børn.
- Kontroller kablet og apparatet for skader med jævne mellemrum. Ved enhver form for beskadigelser må apparatet ikke sættes i gang.
- Reparer aldrig selv apparatet, kontakt derimod en autoriseret fagmand. For at undgå risici må et defekt netkabel kun udskiftes med et ækvivalent kabel af fabrikanten, vor kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person.
- Brug udelukkende originaltilbehør.
- lagttag efterfølgende „Specielle sikkerhedshenvisninger...".

Specielle sikkerhedshenvisninger

- **OBS.:** Skære-, resp. rivefladerne og kanterne på skære- og riveanordningerne, hakkekniven og pommes frites-skiven er meget skarpe! Ved udtagning af enkeltdelene af skålen eller holderen berøres dette tilbehør. Vær derfor meget forsigtig ved brugen af tilbehøret for at undgå at komme til skade.
- Maskinen skal være slukket, og netstikket trukket ud af stikkontakten, før tilbehørsdelene skiftes ud!
- Grib ikke ned i blenderen, da kniven i bunden evt. kan forårsage tilskadekomst.
- Maskinen er udstyret med sikkerhedsafbrydere. Maskinen må ikke tages i brug, hvis der foreligger en fejl, eller der er manipuleret ved sikkerhedsafbryderne!
- Låget må ikke fjernes, når maskinen er i drift.
- Maskinen må kun tændes, hvis stopperen er stukket i åbningen på låget.
- Brug altid stopperen til at stoppe levnedsmidler i maskinen og ikke fingrene, en gaffel eller andre genstande for at undgå tilskadekomst eller risici.
- Maskinen må ikke være tom, når den er i drift.
- Maskinen må ikke bæres eller løftes, når den er i drift. Sluk først for maskinen og træk efterfølgende netstikket ud. Bær altid maskinen med begge hænder!
- Rengør kun maskinen som beskrevet under "Rengøring"

DK

Oversigt betjeningsanordninger

1 Afbryder
2 Køkkenmaskine, motordel
3 Blender
4 Låg til blender med påfyldningsåbning
5 Lukkemekanisme til påfyldningsåbning
6 Pommes frites-skive
7 Riveskive
8 Låg til arbejdsskål
9 Arbejdsskålens drivaksel
10 Arbejdsskål
11 Rivejern
12 Snitteanordning
13 Påfyldningsrør
14 Redskabsholder
15 Metalkniv
16 Kniv af plast
17 Stopper
18 Skraber
19 Afdækning til blender-drivmekanisme
20 Redskabsskuffe
21 Styredorn

Betjening

Montering af arbejdsskål og låg

Rengør alle dele før førstegangsbrug (se under afsnittet "Rengøring").

1. Sæt arbejdsskålen (10) på motordelen (2) således at skålens venstre markering peger mod motordelens nedre markering ▲. Drej herefter arbejdsskålen med uret, til den hørbart er faldet i hak. Arbejdsskålens højre markering peger nu mod motordelens markering ▲.
2. Sæt et redskab (14, 15, 16) på drivakslen
3. Sæt det ønskede arbejdsredskab (rive- eller snitteanordninger) på redskabsholderen (14) indtil anslag.
4. Anbring styredornen (21) på det valgte redskab. Metalspidsen peger opad.
5. Sæt arbejdsskålens låg (8) på arbejdsskålen således at pilen til venstre på låget stemmer overens med markeringen ▲ på arbejdsskålen. Metalspidsen på styredornen (21) skal gribe ind i lågets lejering. Drej herefter låget med uret, til næsen på låget har skubbet sig ind i sikkerhedslukningens åbning på motordelen og hørbart er faldet i hak i fastgørelsen. Markeringen til højre på låget peger nu mod markeringen ▲ på arbejdsskålen. Afmontering sker ved at dreje låget mod uret.
6. Sæt afdækningen til blenderfunktion (19) på motordelen således at pilen ▼ peger mod kredsmarkeringen på motordelen. Drej efterfølgende blenderen

   (3) eller afdækningen (19) med uret, til pilen ▼ peger mod markeringen på motordelen.

Dobbelt sikkerhedssystem: Motoren kan kun sættes i gang, hvis arbejdsskålen med låget er faldet rigtigt i hak, samtidigt med at blenderen eller afdækningen (19) er monteret. Arbejdsskålens låg og blenderen må kun fjernes, når køkkenmaskinen er slukket.

DK

Brug af blender

- Arbejdsskålen skal være monteret som beskrevet under punkt 1 og 5 (uden redskaber).
- Levnedsmidlet skal være i mindre stykker, før det kommes i.
- Kom levnedsmidlet (maks. 1,5 l) i blenderen. Kom aldrig varme levnedsmidler eller hårde ingredienser som fx kartofler, is, kaffebønner, nødder etc. i blenderen.
- Anbring låget (4) med udhældningsåbningen mod højre og lås det med en drejning mod uret.
- Luk lukningen til påfyldningsåbningen (5).
- Sæt blenderen (3) på som beskrevet under punkt 6.
- Der kan også senere tilsættes andre ingredienser (fx krydderier). De kommes i via påfyldningsåbningen på blenderens låg (4). Maskinen skal være slukket.

Brug af arbejdsskål

- Afdækningen på blender-drivmekanismen (19), skal være monteret som beskrevet under punkt 6.
- Arbejdsskålen skal være monteret som beskrevet under punkt 1.
- Tryk metalkniven (15) eller plastkniven (16) uden redskabsholderen helt i bund.
- Ved brug af rive-/snitteanordningerne skal det pågældende redskab sættes på redskabsholderen (14).
- Brug aldrig flere redskaber samtidigt.
- Anbring arbejdsskålens låg (8) som beskrevet under punkterne 4 og 5.
- Brug stopperen (17) til at stoppe levnedsmidlerne (maks. 1,5 l) ned gennem påfyldningsåbningen (13). Tryk moderat på stopperen. Maskinen må kun bruges med isat stopper (17).

Ibrugtagning

- Tilslut apparatet til en stikkontakt 230 V/50 Hz.
- Intervaldrift (P): Drej flere gange i samme afstand maskinens afbryder kort mod venstre. Herved kan resultatet kontrolleres nøjagtigt.

Vælg redskab og hastighed efter følgende tabel:

Produkt/tilberedningsart	maks. mængde	redskab	trin	Maks. driftstid
Tung dej (fx gærdej)	500 g	plastkniv	I til II	3 min
Rørdej	750 g	plastkniv	II til III	5 min
Sandkagedej eller vaffeldej	750 g	plastkniv	II til III	5 min
Findeling, fx frugt, grønsager, kød	500 g	metalkniv	II til III	5 min
Snitning af agurker, gulerødder	500 g	snitteanordning 12	II til III	5 min
Rivning af gulerødder, kinaradis, ost	500 g	fint rivejern	II til III	5 min
Rivning af æbler og gulerødder	500 g	groft rivejern	II til III	5 min
Rivning af kartofler, hård ost	500 g	riveanordning	II til III	5 min
Kartofler	500 g	pommes frites-skive	II til III	3 min
Væsker, shakes	indtil 1,5 l	blender	III eller P	2 min

Bemærk: Snitte- og riveredskaberne er anbragt i redskabsskuffen (20) under maskinen.

Rengøring

- Træk altid netstikket ud af stikkontakten før rengøringen!
- Rengør arbejdsskålen og blenderen grundigt efter hver eneste arbejdsgang. Fjern arbejdsskålen for at kunne fjerne rester på drivakslen.
- Brug aldrig skarpe genstande til rengøringen!
- Der må ikke bruges skrappe eller skurende rengøringsmidler!
- Motordelen rengøres udvendigt ved hjælp af en fugtig klud.
- Ved fødevarer med intensiv farvning (fx gulerødder) kan plastdele løbe an: Rengør disse med madolie.
- Aftagelige dele, der har været i kontakt med levnedsmidler (redskaber og skåle), rengøres i opvaskevand.

Ovnen er i overensstemmelse med gældende EF-direktiver og konstrueret i henhold til nyeste sikkerhedstekniske forskrifter.

Tekniske ændringer forbeholdes!

Garanti

Vi yder en garanti på det af os solgte apparat i 24 måneder fra købsdatoen (kassebon).

Via reparation eller efter vores afgørelse via ombytning afhjælper vi vederlagsfrit mangler på apparatet i garantiperioden, som skyldes materiale- eller fabrikationsfejl. Garantiydelser bevirker hverken forlængelse af garantiperioden eller ikrafttræden af en ny garantiperiode!

Købsnotaen gælder som garantibevis. Uden dette bevis er det ikke muligt at ombytte eller reparere apparatet uden beregning.

Det komplette apparat i originalemballagen bedes overgivet til forhandleren sammen med kassebonen, hvis der gøres brug af garantien.

Fejl ved tilbehørsdele medfører ikke ombytning af apparatet. Defekte tilbehørsdele udskiftes, hvilket sker ved tilsendelse uden beregning. I dette tilfælde skal apparatet ikke indsendes. Derimod bestilles den defekte tilbehørsdel! Glasbrud beregnes principielt!

Garantien omfatter ikke defekter på brugstilbehør og/eller sliddele (fx motorkul, dejkroge, drivremme, reservefjernbetjening, reservetandbørster, savblade osv.) samt rengøring, service eller udskiftning af sliddele og vil derfor blive beregnet!

Garantien ophører ved ukyndig behandling.

DK

Efter garantiens udløb

Efter udløbet af garantiperioden kan reparationer udføres af den tilsvarende forhandler eller reparationsservice mod beregning.

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Never leave the appliance unsupervised. To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

Special safety instructions

- **WARNING:** The cutter and grater attachments, the chopper and the French fry slicer have extremely sharp cutting and grating surfaces and edges! When removing the attachments from the bowl and container you will come into contact with this accessory. Handle this accessory with care to avoid injuries.
- Before changing the attachments, the appliance must be disconnected from the mains!
- Do not reach into the mixer vessel as the underlying blade may cause injuries under certain circumstances!
- The appliance is equipped with a safety switch. Do not use the appliance in case of malfunctions or if the safety switch has been tampered with!
- Do not remove the lid during use.
- Switch on the appliance only once the presser in the opening of the lid is inserted.
- Use only the supplied presser to press the food. Do not use your fingers, forks or other objects to avoid injuries or damage.
- Do not use the appliance when empty.
- Do not carry or lift the appliance during use. Always switch it off first and pull out the plug. Carry the appliance always with both hands!
- Clean the appliance only as described in „Cleaning“.

GB

Overview of components

1 Utensil switch
2 Kitchen machine, basis appliance
3 Mixer vessel
4 Mixer vessel lid with filling slot
5 Filling slot seal
6 Disk for chips
7 Grating disk
8 Mixing bowl lid
9 Mixing bowl driveshaft
10 Mixing bowl
11 Grater utensil
12 Cutting utensil
13 Filler tube
14 Utensil holder
15 Metal blade
16 Plastic blade
17 Filler
18 Spatula
19 Mixer lid
20 Accessory drawer
21 Locating pin

Operation of machine

Assembly of mixing bowl and lid

Please all parts before using for the first time (see „Cleaning“).

1. Place the bowl (10) on the base (2) in such a way that the left mark on the bowl is pointing to the lower ▲ mark on the base. Then turn the bowl clockwise until you hear it lock into place. The right mark of the bowl is now pointing to the ▲ mark on the base.
2. Place a tool (14, 15, 16) on the drive axle.
3. Press the equipment you wish to use (grating or cutting attachments) - to be found in the accessories drawer (20) - as far as it will go on to the device holder (14).
4. Attach the locating pin (21) to the selected tool. The metal tip points upwards.
5. Place the lid on the bowl (8) so that the left arrow on the lid is in line with the ▲ mark on the bowl. The metal tip of the locating pin (21) has to engage into its bearing in the lid. Then turn the lid clockwise until the protruding section on the lid is heard to lock into place in the safety lock opening on the base of the machine. Now the right mark on the lid is pointing to the ▲ mark on the bowl. To remove the lid, turn it in an anticlockwise direction.
6. Position the cover of the mixer drive (19) on the base of the machine so that the ▼ arrow is pointing to the circular mark on the base. Then turn the mixer (3) or the mixer drive cover (19) clockwise until the ▼ arrow is pointing to the mark on the base of the machine.

Double Safety System: The motor can only be switched on if the bowl is correctly locked in place with the lid and at the same time the mixing vessel or the cover for the mixer drive (19) is correctly mounted. Only remove the lid of the bowl and the mixing vessel when the machine is switched off.

Mixer function:

- The bowl must be fixed in place as described under section 1 and 5 (without utensil).

- Chop the food to be mixed into small pieces.
- Fill the mixer vessel (3) with the food to be mixed (max. 1.5 l). Never fill with hot food or hard ingredients such as potatoes, ice, coffee beans, nuts, and so on.
- Position the lid (4) with the pouring aperture facing to the right and then lock this in place by turning it anticlockwise.
- Close the filling slot seal (5).
- Mount the mixing bowl (3) as described in paragraph 6.
- Extra ingredients (e.g. seasoning) can also be added through filling slot in the mixer lid. Switch off the appliance.

Mixing bowl:

- The lid of the mixing device (19) must be mounted as described in paragraph 6.
- The mixing bowl must be mounted as described in paragraph 1.
- Press the metal knife (15) or the plastic knife (16) downwards as far as possible without the utensil holder.
- When grating/cutting attachments are used, place the desired utensil on to the utensil holder (14).
- Never use more than one utensil at a time.
- Position the lid of the bowl (8) as described under points 4 and 5
- Use the filler (17) to press the food (max. 1.5 l) into the filling slot. Exert a sufficient degree of pressure on the filler. The appliance must be switched on only with the filler (17) mounted into place.

Putting into function

- Connect the appliance to a 230 V/50Hz socket.
- Interval switching (P): turn the appliance switch to the left at brief and regular intervals several times. By doing so, the result of the operation can be checked gradually.

Always choose a utensil and a speed according to the following table

Product/Type of Preparation	Max. Quantity	Utensil	Level	Max. Operating Time
Heavy dough (e.g. yeast dough)	500 g	plastic knife	I to II	3 min
Cake mixture	750 g	plastic knife	II to III	5 min
Sponge mixture or wafer mixture	750 g	plastic knife	II to III	5 min
Cutting up, e.g. fruit, vegetables, meat	500 g	metal knife	II to III	5 min
Cutting cucumbers, carrots	500 g	cutting attachment 12	II to III	5 min
Grating carrots, radish, cheese	500 g	fine grater	II to III	5 min
Grating apples and carrots	500 g	coarse grater	II to III	5 min
Grating potatoes, hard cheese	500 g	grating attachment	II to III	5 min
Potatoes	500 g	chip disk	II to III	3 min
Liquids, shakes	up to 1.5 l	mixing vessel	III or P	2 min

Note: The cutting and grinding attachments are located in the accessory drawer (20) under the machine.

GB

Cleaning

- Remove the plug from the socket before cleaning!
- Clean the bowl and the mixing vessel carefully immediately after each procedure. To do so, remove the bowl in order to be able to clean off any residues on the drive shaft.
- Never use sharp objects for cleaning!
- Never use abrasive detergents!
- Use a moist towel to clean the outside of the basis appliance.
- In the case of intensely colored foodstuffs (e.g. carrots), the plastic parts can be stained: clean them with oil.
- Any removable parts which have come into contact with food (utensil and bowls) can be cleaned in soapy water.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

GB

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

PL

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu,jaki został przewidziany dla urządzenia.Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach).Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła,bezpośredniego promieniowania słonecznego,wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych)oraz ostrych krawędzi.Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi.Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre,proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia,jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria,w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń,proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę,nie za przewód zasilający).
- Proszę nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami,proszę zadbać o to,aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno,oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń.Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpieczeczneg użytkowania“

Szczególne zalecenia z zakresu bezpieczeństwa

- **UWAGA:** przystawki do cięcia i ucierania, nóż do siekania i tarcza do frytek mają bardzo ostre krawędzie oraz powierzchnie tnące wzgl. trące! Przy wyjmowaniu przystawek z pojemnika wzgl. przy ich zdejmowaniu z mocowania stykają się Państwo z opisanymi elementami wyposażenia. Dlatego też w celu uniknięcia skaleczeń należy obchodzić się z tym wyposażeniem z zachowaniem niezbędnej ostrożności.
- Przed wymianą elementów wyposażenia należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci!
- Nigdy nie należy wkładać ręki do pojemnika miksera, ponieważ znajdujący się na jego dnie nóż może ewentualnie spowodować skaleczenia!

- Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Nie należy korzystać z urządzenia jeżeli stwierdzi się tu występowanie wady lub jeżeli manipulowano przy wyłączniku bezpieczeństwa.
- W trakcie pracy urządzenia nie wolno zdejmować pokrywy.
- Urządzenie można włączyć jedynie wówczas, gdy w otwór pokrywy włożony jest dociskacz.
- Aby uniknąć skaleczeń oraz innych niebezpieczeństw, do dociskania artykułów spożywczych należy zawsze używać dołączonego dociskacza, a nie swoich palców, widelca, czy też innych przedmiotów.
- Nie należy włączać pustego malaksera.
- W trakcie pracy urządzenia nie wolno go przenosić lub podnosić. W pierwszej kolejności należy zawsze wyłączyć malakser i wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego. Urządzenie należy zawsze nosić oburącz!
- Urządzenie wolno czyścić jedynie w sposób podany w punkcie „Czyszczenie".

Przegląd elementów obsługi

1 Przełącznik urządzenia
2 Robot kuchenny, urządzenie podstawowe
3 Naczynie miksujące
4 Pokrywa naczynia miksującego z otworem napełniania
5 Zamknięcie otworu napełniania
6 Tarcza do frytek
7 Tarcza do ucierania
8 Pokrywa czaszy pracującej
9 Wał napędowy czaszy pracującej
10 Czasza pracująca
11 Wkładka ścierająca
12 Wkładka szatkująca
13 Otwór do napełniania
14 Uchwyt narzędzi
15 Metalowy nóż
16 Nóż z tworzywa sztucznego
17 Zatyczka
18 Łopatka
19 Osłona napędu miksera
20 Szuflada na akcesoria
21 Trzpień prowadzący

Obsługa

Zakładanie kluczy pracujących i pokrywy

Przed pierwszym użyciem proszę oczyścić wszystkie części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie").

1. Miskę (10) należy osadzić na podstawie urządzenia (2) w taki sposób, aby lewe oznaczenie na misce wskazywało na dolne oznaczenie ▲ na podstawie urządzenia. Następnie obrócić miskę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszymy zatrzaśnięcie. Prawe oznaczenie miski wskazuje teraz na oznaczenie ▲ na podstawie urządzenia.
2. Proszę umieścić odpowiedni rodzaj narzędzia (14, 15, 16) na wale napędowym.
3. Wybraną końcówkę roboczą (tarka lub nasadki tnące) wsunąć do oporu w obsadę narzędzi (14).

PL

4. Proszę ustawić trzpień prowadzący (21) na wybranym narzędziu. Metalowy koniec powinien wskazywać do góry.
5. Pokrywę miski (8) osadzić w taki sposób na misce, aby lewa strzałka na pokrywie była zgodna z oznaczeniem ▲ na misce. Metalowy koniec trzpienia prowadzącego (21) musi znaleźć się w swoim łożysku wewnątrz pokrywy.. Następnie obracać pokrywą w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż nosek znajdujący się na pokrywie wsunie się w otwór zabezpieczający na podstawie urządzenia i usłyszymy dźwięk zatrzaśnięcia. Prawe oznaczenie na pokrywie wskazuje teraz na oznaczenie ▲ na misce. Aby zdjąć pokrywę, należy nią obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
6. Osłonę napędu miksera (19) należy osadzić na podstawie urządzenia w taki sposób, aby strzałka ▼ wskazywała na okrągłe oznaczenie na podstawie urządzenia. Następnie należy obrócić mikser (3) lub osłonę napędu miksera (19) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż strzałka ▼ będzie wskazywała na oznaczenie na podstawie urządzenia.

Podwójny system bezpieczeństwa: Silnik można załączyć tylko wówczas, gdy miska wraz z pokrywą są prawidłowo zamontowane (zatrzaśnięte) i jednocześnie zamontowane jest naczynie do miksowania lub osłona napędu miksera (19). Pokrywę miski oraz naczynie do miksowania wolno zdjąć tylko wówczas, gdy urządzenie jest wyłączone.

Obsługa miksera:

- Miska musi być zamontowana w sposób opisany w punktach 1 i 5 (bez narzędzi).
- Na początku proszę pokroić produkt przeznaczony do miksowania na drobne kawałki.
- Proszę napełnić urządzenie miksujące (3) produktem (maksymalnie do 1,5 l). Proszę nigdy nie napełniać naczynia miksującego gorącymi lub twardymi produktami jak np. ziemniaki, lód, ziarna kawy, orzechy itd.
- Nasadzić pokrywę (4) z otworem wylewowym skierowanym w prawo i poprzez obrócenie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara - zablokować ją.
- Proszę zamknąć także zamknięcie otworu napełniania (5).
- Proszę założyć naczynie miksujące (3) w sposób opisany w punkcie 6.
- Mogą Państwo również później dodawać specjalne dodatki (np. przyprawy), wprowadzając je przez otwór napełniania pokrywy miksera (4). W takim wypadku proszę najpierw wyłączyć urządzenie.

Obsługa czaszy pracującej

- Osłona napędu miksera (19) musi być zamontowana jak opisano w punkcie 6.
- Czasza pracująca musi być zamontowane w sposób opisany w punkcie 1.
- Metalowy nóż (15) lub nóż z tworzywa sztucznego (16) bez obsady narzędzi, docisnąć maksymalnie do dołu.

- Przy stosowaniu tarki/nasadek tnących, wymagane narzędzie należy osadzić w obsadzie narzędzia (14).
- Proszę nigdy nie korzystać z większej ilości narzędzi jednocześnie.
- Proszę założyć pokrywę miski (8) w taki sposób, jak przedstawiono w punktach 4 i 5.
- Dla dociskania produktów (maksymalnie 1,5 l) w otworze napełniania (13) proszę korzystać z zatyczki (17). Na zatyczkę proszę wywierać umiarkowany nacisk. Urządzenie może pracować jedynie przy wsuniętej zatyczce (17).

Uruchomienie

- Proszę podłączyć urządzenie do gniazdka 230/50 Hz.
- Przełączanie interwałów (P): proszę kilkakrotnie w równych odstępach przekręcać na chwilę przełącznik urządzenia w lewo. Mogą Państwo dokładnie kontrolować wynik.

Narzędzia i prędkości należy dobierać zgodnie z poniższą tabelą:

Produkt/sposób przyrządzenia	maks. ilość	narzędzie	stopień	maks. czas pracy
Ciasta ciężkie (np. drożdżowe)	500 g	nóż z tworzywa sztucznego	I do II	3 min
Ciasta ubijane	750 g	nóż z tworzywa sztucznego	II do III	5 min
Ciasto biszkoptowe lub waflowe	750 g	nóż z tworzywa sztucznego	II do III	5 min
Rozdrabnianie, np. owoce, warzywa, mięso	500 g	nóż metalowy	II do III	5 min
Szatkowanie ogórków, marchewek	500 g	końcówka tnąca 12	II do III	5 min
Tarkowanie marchwi, rzodkiewek, sera	500 g	tarnik drobny	II do III	5 min
Tarkowanie jabłek i marchwi	500 g	tarnik gruby	II do III	5 min
Ucieranie kartofli, twardego sera	500 g	tarka	II do III	5 min
Kartofle	500 g	tarcza do frytek	II do III	3 min
Płyny, shakes	do 1,5 l	naczynie do miksowania	III lub P	2 min

Uwaga: końcówki tnące i trące znajdują się pod urządzeniem, w szufladzie z akcesoriami (20).

Czyszczenie

- Przed każdym czyszczeniem proszę wyciągać wtyczkę z gniazdka!
- Miskę wzgl. naczynie do miksowania należy starannie oczyścić bezpośrednio po każdym użyciu. W celu usunięcia resztek znajdujących się na wałku napędowym należy zdjąć miskę.
- Proszę nie używać do czyszczenia żadnych ostrych przedmiotów!
- Proszę nie używać do czyszczenia żadnych ostrych środków czyszczących!
- Do oczyszczenia podstawy urządzenia z zewnątrz proszę używać wilgotnej ściereczki.
- W przypadku produktów farbujących (np. marchew) niektóre części z tworzywa sztucznego mogą ulec odbarwieniu: proszę oczyścić je przy pomocy oleju spożywczego.

PL

- Części zdejmowane, które stykają się z żywnością (narzędzia i miski), można zmywać w sposób tradycyjny.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesięcy gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.
W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.
Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.
Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.
Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez

możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.
Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.
Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

CZ

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněné používání venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, jestliže je v provozu. Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...".

Speciální bezpečnostní pokyny

- **POZOR:** Krouhací a strouhací vložky, sekací nůž a kotouč pro výrobu pomfritů jsou na krájecích resp. strouhacích plochách a na hranách velmi ostré ! Při vyjímaní vložek z nádoby resp. z držáku se s tímto příslušenstvím dostanete do styku. Používejte proto toto příslušenství jen s potřebnou opatrností, abyste se tak vyhnuli poranění.
- Před výměnou jednotlivých dílů příslušenství musí být přístroj vypnut a odpojen od el. sítě !
- Nesahejte do mixovací nádoby, protože nůž umístěný na její spodní části může za určitých okolností způsobit zranění !
- Přístroj je vybaven bezpečnostním spínačem. Nepoužívejte přístroj v případě, že došlo k závadě nebo jestliže byl s bezpečnostními spínači manipulováno !
- Neodnímejte víko během provozu.
- Přístroj zapněte jen tehdy, jestliže je přitlačovací díl zastrčen do otvoru ve víku.

- K přitlačování zpracovávané suroviny používejte jen příslušný přitlačovací díl a nikdy ne Vaše prsty, vidličku nebo nějaký jiný předmět, protože jen tak předejdete zranění, resp. riziku.
- Neuvádějte přístroj do provozu, jestliže se v něm nenachází žádná surovina (tzv. „naprázdno“).
- Nepřenášejte nebo nenadzdvihávejte přístroj během provozu, nýbrž je nejprve vypněte a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Při přenášení držte přístroj vždy oběma rukama !
- Čištění přístroje provádějte jen způsobem popsaným v kapitole „Čištění“.

Přehled ovládacích prvků

1 Spínač
2 Kuchyňský robot, základní část
3 Mixovací nádoba
4 Víko mixovací nádoby s plnícím otvorem
5 Uzávěr plnícího otvoru
6 Kotouč pro přípravu hranolků
7 Kotouč pro strouhání
8 Víko pracovní mísy
9 Hnací hřídel pracovní mísy
10 Pracovní mísa
11 Strouhací kotouč
12 Krájecí kotouč
13 Plnící šachta
14 Držák jednotlivých dílů
15 Kovový nůž
16 Plastový nůž
17 Přitlačovací díl
18 Roztěrka
19 Kryt pohonu mixéru
20 Zásuvka pro příslušenství
21 Vodící trn

Obsluha

Nasazení pracovní mísy a víka

Všechny díly před prvním použitím dobře očistěte (viz odst. „Čištění“).

1. Pracovní mísu (10) nasaďte na základní část přístroje (2) tak, aby se levá značka ♀ na míse kryla se spodním značením ▲ na základně. Poté pracovní mísou otočte ve směru pohybu hodinových ručiček tak, až slyšitelně zaklapne. Pravá značka ♀ na pracovní míse se nyní kryje se značením ▲ na základní části přístroje.
2. Nasaďte nástavec (14, 15, 16) na hnací osu.
3. Nasaďte požadovaný pracovní nástavec (struhák nebo krájecí nástavce) až na doraz na držák nástavců.
4. Nasaďte vodící trn (21) na zvolený nástavec. Kovový hrot musí směřovat nahoru.
5. Víko pracovní mísy (8) nasaďte na pracovní mísu tak, aby se levá šipka ♀ na víku kryla se značkou ▲ na pracovní míse. Kovový hrot vodícího trnu (21) musí zapadnout do jeho uložení ve víku. Poté otočte víkem ve směru pohybu hodinových ručiček, až se nosík na víku zasune do bezpečnostního závěrného otvoru na základní části přístroje a na dorazu pak slyšitelně zaklapne. Pravá značka ♀ na víku se nyní kryje se značkou ▲ na pracovní

CZ

míse. Chcete-li víko odejmout, otočte jím proti směru otáčení hodinových ručiček.

6. Nasaďte kryt pohonu mixéru (19) na základní část přístroje tak, aby šipka ▼ ukazovala na kruhovou značku 🔓 na základní části přístroje. Poté otočte mixérem (3) nebo krytem pohonu mixéru (19) ve směru pohybu hodinových ručiček tak, aby se šipka ▼ kryla se značkou 🔒 na základní části přístroje.

Zdvojený bezpečnostní systém: Motor je možno zapnout jen tehdy, když je pracovní mísa správně spojena s víkem a zároveň je namontována mixovací nádoba nebo kryt pro pohon mixéru (19). Víko pracovní mísy a mixovací nádobu odnímejte jen tehdy, jestliže je přístroj vypnutý.

Mixování:

- Pracovní mísa musí být namontována tak, jak je popsáno v bodech 1 a 5 (bez nástavců).
- Mixovanou surovinu před mixováním nakrájejte na menší kousky.
- Naplňte mixovací nádobu (3) surovinou určenou k mixování (max. 1,5 litru). Nikdy nevkládejte do mixovací nádoby horkou surovinu nebo tvrdé přísady jako jsou brambory, led, kávová zrna, ořechy apod.
- Víko (4) nasaďte tak, aby vylévací otvor byl vpravo a zajistěte jej otočením proti směru pohybu hodinových ručiček.
- Zavřete i uzávěr plnícího otvoru (5).
- Nasaďte mixovací nádobu (3) tak, jak je popsáno v bodě 6.
- Zvláštní přísady můžete přidávat i dodatečně (např. koření), a sice tak, že je přidáte plnícím otvorem ve víku mixovací nádoby (4). Před přidáváním přísad ale přístroj vypněte!

Provoz s pracovní mísou:

- Kryt pohonu mixéru (19) musí namontován tak, jak je popsáno v bodě 6.
- Musí být namontována pracovní mísa, jak je popsáno v bodě 1.
- Kovové nože (15) nebo plastové nože (16) bez držáku nástavců zatlačte zcela dolů.
- Při použití strouhacích/krájecích nástavců nasaďte požadovaný nástavec na držák nástavců (14).
- Nikdy nepoužívejte více dílů najednou !
- Nasaďte víko pracovní mísy (8) tak, jak je popsáno v bodech 4 a 5.
- K přitlačování zpracovávané suroviny (max. 1,5 litru) do plnícího otvoru (13) používejte přitlačovací díl (17). Na tento díl je nutno vyvinout jen mírnou sílu. Přístroj smí být provozován jen s nasazeným přitlačovacím dílem (17).

Uvedení do provozu

- Připojte přístroj do zásuvky 230V/50Hz.
- Intervalový provoz (P): Otáčejte spínačem přístroje několikrát ve stejných intervalech krátce doleva. Tak můžete výsledek přesně kontrolovat.

Pro požadovaný účel si zvolte nástavec a rychlost podle následující tabulky:

Produkt/způsob přípravy	max. množství	nástavec	stupeň	max. doba provozu
Těžké těsto (např. kynuté těsto)	500 g	plastové nože	I až II	3 min
Třené těsto	750 g	plastové nože	II až III	5 min
Piškotové nebo vaflové těsto	750 g	plastové nože	II až III	5 min
Nasekání např. ovoce, zeleniny, masa	500 g	kovové nože	II až III	5 min
Krájení okurek, karotky	500 g	krájecí nástavec 12	II až III	5 min
Strouhání mrkve, ředkviček, sýra	500 g	jemné struhadlo	II až III	5 min
Strouhání jablek a karotky	500 g	hrubé struhadlo	II až III	5 min
Strouhání brambor, tvrdého sýra	500 g	nástavec pro strouhání	II až III	5 min
Brambory	500 g	nástavec pro přípravu hranolků	II až III	3 min
Tekutiny, koktejly	až 1,5 litru	mixovací nádoba	III nebo P	2 min

Upozornění: Nástavce pro krájení a strouhání najdete v zásuvce pro příslušenství (20), která je pod přístrojem.

Čištění

- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky!
- Pracovní mísu, resp. mixovací nádobu důkladně vyčistěte po každém pracovním procesu. K tomuto účelu odejměte pracovní mísu, aby bylo možno odstranit zbytky z hnací hřídele.
- Nepoužívejte k čištění žádné ostré předměty!
- Nepoužívejte žádné ostré nebo drsné čistící prostředky!
- K čištění vnějšího povrchu základní části používejte jen vlhký hadřík.
- Při zpracovávání surovin bohatých na barviva (např. karotka) může dojít k zabarvení plastových dílů: Vyčistíte je pomocí stolního oleje.
- Odnímatelné díly, které přišly do styku s potravinami (nástavce a mísy), můžete umýt v běžné mycí lázni.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to

CZ

opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obrat'te na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

Általános biztonsági rendszabályok

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül! Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő "Speciális biztonsági rendszabályokat" ...

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági rendszabályok

- **VIGYÁZAT:** A vágó- és reszelőbetétek, az aprítókés és a pommes frites-szeletelő korong vágó-, ill. reszelőfelületei és a szélei nagyon élesek! Ezekkel akkor kerül kapcsolatba, amikor kiveszi őket az edényből, ill. a tartóból. Ezeket a tartozékokat mindig a szükséges elővigyázattal használja, nehogy sérülést szenvedjen!
- A tartozékok kicserélésekor a készüléket ki kell kapcsolni, és áramtalanítani kell.
- Ne nyúljon a keverőedénybe, mivel az alján lévő kés esetleg sérülést okozhat.
- A készülék biztonsági kapcsolóval van ellátva. Ne működtesse a készüléket, ha meghibásodott, vagy ha a biztonsági kapcsolót manipulálták!
- Működés közben ne vegye le a készülék fedelét!
- Csak akkor kapcsolja be a készüléket, miután a leszorítót bedugta a fedél nyílásába.
- A behelyezett élelmiszer leszorítására mindig csak az erre szolgáló tartozékot használja, sohase az ujját, villát vagy egyéb tárgyat! Így nem teszi ki magát a sérülés veszélyének.

H

- Ne működtesse a készüléket üresen!.
- Működés közben ne vigye a készüléket arrébb, és ne emelje meg! Először mindig kapcsolja ki, utána pedig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a konnektorból. Ha máshová viszi a készüléket, mindig két kézzel fogja meg!
- Mindig úgy tisztítsa a készüléket, ahogy a "Tisztítás" címszó alatt olvasható!.

A kezelőelemek áttekintése

1 Készülékkapcsoló
2 Konyhai robotgép, alapkészülék
3 Mixelőedény
4 A mixelőedény fedele töltőnyílással
5 A betöltőnyílás lezárója
6 Hasábburgonya-tárcsa
7 Gyaluló tárcsa
8 A munkaedény fedele
9 A munkaedény hajtótengelye
10 Munkaedény
11 Reszelőbetét
12 Vágóbetét
13 Töltőakna
14 Szerszámtartó
15 Fém kés
16 Műanyag kés
17 Töltögető
18 Lapka
19 A mixelőmeghajtás fedele
20 Tartozékfiók
21 Megvezető tüske

Használat

A munkaedény és a fedő felhelyezése

Az első használatbavétel előtt tisztítsa meg valamennyi alkatrészt (lásd a „Tisztítás“ című részt).

1. A munkatálat (10) úgy kell a készülék alapjára (2) helyezni, hogy az edény bal oldali ♀ jelzése a készülék alapjának alsó ▲ jelzésére mutasson. Fordítsa ezután a munkaedényt az óramutató járása irányába, amíg hallhatóan be nem kattan! A munkatál jobb oldali ♂ jelzése most a készülék alapjának ▲ jelzésére néz.
2. Tegye fel egy szerszámot (14, 15, 16) a meghajtótengelyre!
3. Tegye fel a kívánt munkaszerszámot (reszelő- vagy vágófejet) ütközésig a szerszámtartóra (14)!
4. Helyezze rá a megvezető tüskét (21) a kiválasztott szerszámra! A fém hegy felfelé néz.
5. A munkaedényre (8) úgy tegye fel a fedelet, hogy a fedélen lévő bal oldali ♀ nyíl egy vonalba essen a munkatálon lévő ▲ jelzéssel! A megvezető tüske (21) fém hegyének a fedélben lévő csapágyazásába kell belekapaszkodnia.Fordítsa ezután a fedelet az óramutató járása irányába, míg a fedél orra be nem csúszik a készülék alapján lévő biztonsági retesz nyílásába, és az ütközőn hallhatóan be nem kattan. A fedél jobb oldali ♂ jelzése most a munkatál ▲ jelzésére néz. Levételhez az óramutató járásával ellenkező irányba fordítsa a fedelet!
6. Úgy tegye fel a keverőmeghajtás (19) borítósapkáját a készülék alapjára, hogy a ▼ nyíl a készülék alapjának ♁ kör alakú jelzésére nézzen! Fordítsa

ezután a keverőt (3) vagy a keverőmeghajtás borítósapkáját (19) az óramutató járása irányába, míg a ▼ nyíl a készülék alapján lévő ⬮ jelzésre nem néz.

Kettős biztonsági rendszer: A motor csak akkor kapcsolható be, ha a munkatál a fedéllel együtt pontosan bekattan, és egyszersmind fel van szerelve a keverőedény vagy a keverőmeghajtás (19) borítósapkája is. A munkatál fedelét és a keverőedényt csak akkor vegye le, amikor a készülék már ki van kapcsolva.

Mixelő üzemmód:

- A munkaedényt úgy kell felszerelni, ahogy az 1. és a 5. pontban olvasható (szerszám nélkül).
- Előzetesen vágja kisebb darabokra a mixelni kívánt anyagot.
- Töltse meg a mixelőedényt (3) a mixelendő anyaggal (max. 1,5 l). Soha ne tegyen bele forró élelmiszert vagy kemény anyagokat, amilyen pl. a burgonya, jég, kávébab, dió, mogyoró stb.
- Tegye fel a fedelet (4) a kiöntőnyílással jobb felé, és reteszelje az óramutató járásával ellenkező irányba elforgatva!
- Zárja a betöltőnyílás lezáróját is (5).
- Úgy tegye fel a mixelőedényt (3), ahogy a 6-ös pontban le van írva.
- Kiegészítő adalékok (pl. fűszerek) utólag is hozzátehetők a mixelőedény fedelének töltőnyílásán (4) keresztül. Ehhez előbb kapcsolja ki a készüléket.

A munkaedény használata:

- A mixelésmeghajtó fedelét (19) úgy kell felszerelni, ahogy az 6-ös pontban le van írva.
- A munkaedényt úgy kell felszerelni, hogy a 1-es pontban le van írva.
- A fém kést (15) vagy műanyag kést (16) anélkül, hogy teljesen lenyomná a szerszámtartót.
- Ha a reszelő-/vágófejeket kívánja használni, helyezze fel a kívánt szerszámot a szerszámtartóra (14)!
- Soha ne használjon több szerszámot egyszerre.
- A 4. és 5. pontban leírtak szerint tegye fel a munkatálat (8)!
- A töltögetőt (17) használja arra, hogy az élelmiszert (max. 1,5 l) lenyomja a betöltőnyíláson (13). Közepes erősségű nyomást gyakoroljon rá. A készüléket csak behelyezett töltögetővel (17) szabad működtetni.

Használatbavétel

- Csatlakoztassa a készüléket 230 V/ 50 Hz-es konnektorba.
- Megszakított kapcsolás (P): Fordítsa a készülékkapcsolót azonos időközökben többször egymás után rövid ideig balra. Így pontosan ellenőrizhető az eredmény.

H

Adott alkalmazáshoz az alábbi táblázat szerint válassza meg a szerszámot és a sebességet:

Termék/Elkészítési mód	Max. tömeg	Szerszám	Fokozat	MMax. üzemidő
Sűrű tészta (pl. kelt tészta)	500 g	Műanyag kés	I – II	3 min
Kevert tészta	750 g	Műanyag kés	II – III	5 min
Piskótatészta vagy ostyatészta	750 g	Műanyag kés	II – III	5 min
Aprítás pl. gyümölcs, zöldség, hús	500 g	fém kés	II – III	5 min
Uborka, sárgarépa szeletelése	500 g	vágófej 12	II – III	5 min
Sárgarépa, retek, sajt reszelése	500 g	finom reszelő	II – III	5 min
Alma és sárgarépa reszelése	500 g	durva reszelő	II – III	5 min
Burgonya, kemény sajt gyalulása	500 g	gyalulófej	II – III	5 min
Burgonya	500 g	hasábburgonya-tárcsa	II – III	3 min
Folyadékok, turmixok	1,5 literig.	keverőedény	III vagy P	2 min

Figyelem:
A vágó- és reszelőfejek a készülék alatti tartozékfiókban (20) találhatók.

Tisztítás

- Minden tisztítás előtt húzza ki a csatlakozó dugót a konnektorból!
- Minden munkamenet után nyomban gondosan tisztítsa meg a munkatálat, ill. a keverőedényt! Ehhez vegye le a munkatálat, hogy a hajtótengelyen lévő maradványokat el tudja távolítani!
- Ne használjon a tisztogatáshoz éles tárgyakat!
- Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószert!
- Az alapkészülék tisztítására csak nedves ruhát használjon.
- Színezőanyagokban gazdag élelmiszerek (pl. sárgarépa) a műanyag részek enyhe elszíneződését okozhatják. Ezeket étolajjal távolíthatja el.
- Az élelmiszerekkel közvetlen érintkezésbe került levehető alkatrészeket (szerszámokat és tálakat) el lehet mosogatni.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges müszaki változásokat!

Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel időpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtalanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék *) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetők vissza. A garanciális szolgál-

tatások sem a garanciális idő meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben szíveskedjék az alapkészüléket eredeti csomagolásában a pénztári nyugtával együtt átadni a kereskedőjének!

*) A tartozékok a jogszabályban előírt szavatossági kötelezettség (6 hónap) hatálya alá tartoznak, és nem vezetnek az egész készülék díjtalan cseréjére. Ilyen esetben ne a készüléket küldje be, ill. rendelje meg, hanem vevőszolgálatunkkal egyeztetve csak a hibás tartozékot! Az üvegtörés okozta hibák mindig térítéskötelesek!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtószíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlap stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.

RUS

Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

Специальные указания по технике безопасности

- **ВНИМАНИЕ:** Режущие и шинкующие диски, секач и диск для картофельной соломки имеют очень острые режущие поверхности и кромки! При вынимании этих насадок из чаши или из держателя вы касаетесь их. Поэтому обращайтесь с этими принадлежностями с достаточной осторожностью, чтобы предотвратить несчастный случай.
- Перед сменой принадлежностей обязательно выключите прибор и отключите его от сети.
- Не суйте руки в смесительный бокал, так как при определенных обстоятельствах можете пораниться об нож, находящийся на его дне!

- Прибор снабжен предохранительным выключателем. Не включайте прибор если налицо неисправность или сманипулирован предохранительный выключатель!
- Не снимайте крышку с прибора во время его работы.
- Включайте прибор только после того, как толкатель вставлен в отверстие крышки.
- Во избежании ранений или несчастного случая пользуйтесь для подталкивания продуктов только прилагаемым толкателем, а не пальцами, вилкой или другими предметами.
- Не включайте прибор вхолостую.
- Запрещается подымать или переносить прибор во время его работы, сначала выключите его и выньте сетевую вилку. Переносите прибор только двумя руками!
- Чистите прибор как это описано в главе "Чистка".

Обзор составных частей

1 Включатель
2 Базовая подставка кухонного комбайна
3 Миксерный бокал
4 Крышка миксерного бокала с отверстием для наполнения
5 Заглушка отверстия для наполнения
6 Диск для картофельной соломки
7 Диск-терка
8 Крышка рабочей чаши
9 Приводной вал рабочей чаши
10 Рабочая чаша
11 Насадка- шинковка
12 Насадка- измельчитель
13 Наполнительное отверстие
14 Зажим для насадок
15 Металлический нож
16 Пластмассовый нож
17 Толкатель
18 Шпатель
19 Кожух моторного привода
20 Zubehörschublade
21 Направляющий штырь

Порядок работы

Монтаж рабочей чаши и крышки

Перед первым включением промойте все детали прибора (смотри главу "Чистка").

1. Установите рабочую чашу (10) на подставку (2) так, чтобы левая метка ⚲ на чаше совпадала с нижней меткой ▲ подставки. После этого крутите рабочую чашу по часовой стрелке до тех пор, пока она слышимо не зафиксируется. Правая метка ⚲ рабочей чаши теперь должна совпадать с меткой ▲ подставки.
2. Наденьте на приводную ось одну из насадок (14, 15, 16).
3. Вставьте необходимую насадку (шинковку или терку) в держатель (14) до упора.
4. Вставьте направляющий штырь (21) в выбранную насадку. Металлическое острие должно смотреть вверх.

RUS

5. Накройте рабочую чашу (8) крышкой так, чтобы левая стрелка ♀ на крышке совпала с меткой ▲ на рабочей чаше. Металлическое острие направляющего штыря (21) должно входить в гнездо на крышке. После этого крутите крышку по часовой стрелке до тех пор, пока выступ на крышке не войдет в отверстие предохранительного замка подставки и слышимо не зафиксируется в нем. Правая метка ♀ крышки теперь должна указывать на метку ▲ рабочей чаши. Для снятия крышки крутите ее против часовой стрелки.
6. Вставьте кожух привода миксера (19) на подставку так, чтобы стрелкаl ▼ указывала на круговую метку ♁ подставки. После этого крутите миксер (3) или кожух привода миксера (19) по часовой стрелке до тех пор, пока стрелка ▼ не будет указывать на метку ♁ подставки.

Двойная система безопасности: электромотор включается только в том случае, если крышка рабочей чаши правильно зафиксирована и, одновременно, миксерный бокал или кожух привода миксера (19) установлен на свое место. Снимайте крышку с чаши или миксерный бокал с подставки только при выключенном приборе.

Порядок работы с миксером

- Рабочая чаша должна быть установлена, как это описано в пунктах 1 и 5 (без насадок).
- Перед работой порежьте ингредиенты на маленькие кусочки.
- Наполните миксерный бокал (3) ингредиентами (максимум 1,5 л). Ни в коем случае не наполняйте миксерный бокал горячими ингредиентами или такими добавками, как картофель, лед, бобы кофе орехи и т. д.
- Наденьте крышку (4), сливным отверстием вправо, и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки.
- Вставьте толкатель в наполнительное отверстие (5).
- Вставьте миксерный бокал (3) в базовую подставку как это указано в пункте 6.
- Дополнительные ингридиенты (например специи) можно добавит через наполнительное отверствие, находящееся на крышке миксерного бокала (3). При этом обязательно выключите прибор.

Порядок работы с чашей

- Как это уже было описано в пункте 6, кожух моторного привода (19) должен быть установлен на свое место.
- Рабочая чаша должна быть установлена, как это описано в пункте 1.
- Металлический (15) или пластмассовый нож (16) необходимо полностью вдавить вниз, без использования держателя.
- Если используются шинковки/терки, то их необходимо устанавливать на держатель (14).
- Никогда не используйте несколько насадок одновременно.
- Наденьте крышку рабочей чаши (8) так, как это указано в пунктах 4 и 5.

- Для подачи продуктов (максимум 1,5 л) в наполнительное отверстие (13) пользуйтесь толкателем (17). Давите на толкатель со средней силой. Прибор разрешается включть только со вставленным толкателем (17).

Подготовка к работе

- Включите прибор в розетку с напряжением сети 230 В/ 50 Гц.
- Включайте и выключайте прибор через равномерные интервалы (P). Это позволяет контролировать результат.

В зависимости от потребности выберите подходящую насадку и скорость ее вращения из нижеследующей таблицы:

Продукт/Метод приготовления	Макс. количество	Насадка	Положение переключателя	Макс. время работы
Густое тесто (к примеру: хлебное)	500 g	Пластмассовый нож	I до II	3 мин.
Тесто (не густое)	750 g	Пластмассовый нож	II до III	5 мин.
Бисквитное или вафельное тесто	750 g	Пластмассовый нож	II до III	5 мин.
Измельчить, к примеру:				
фрукты, овощи, мясо	500 g	Металлический нож	II до III	5 мин.
Порезать огурцы, морковь	500 g	насадка 12	II до III	5 мин.
Пошинковать морковь, редьку, сыр	500 g	мелкая терка-шинковка	II до III	5 мин.
Пошинковать яблоки и морковь	500 g	крупная терка-шинковк	II до III	5 мин.
Потереть картофель, твердый сыр	500 g	насадка-терка	II до III	5 мин.
Картофель	500 g	диск для картофельной соломки	II до III	3 мин.
Жидкости, коктейли	до 1,5 л.	Миксерный бокал	III или P	2 мин.

Примечание: терки и шинковки находятся в выдвижной полке для принадлежностей (20) под прибором.

Чистка

- Перед каждой чисткой вынимайте вилку прибора из розетки!
- Непосредственно после окончания работы тщательно промойте рабочую чашу и миксерный бокал. Рабочую чашу необходимо снять, чтобы удалить остатки продуктов с приводной оси.
- Не используйте для чистки острые предметы!
- Никогда не используйте сильные или абразивные моющие средства!
- Для протирания прибора снаружи используйте влажное полотенце.
- Продукты, содержащие красящие вещества (например морковь), могут окрасить пластмассовые детали прибора. Поэтому протирайте их предварительно пищевым жиром или маслом.
- Съемные детали, которые имели контакт с продуктами (насадки и чаши), промойте в моющем растворе.

RUS

Это изделение прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновжния притензий по гарантии, предъявите изделие в полнойкомплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломаные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные щетки, пильные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

5....-05-KM 2717 New 16.04.2003 9:34 Uhr Seite 55

Technische Daten

Modell:	**KM 2717**
Bemessungsspannung/-frequenz:	**230 V, 50 Hz**
Bemessungsaufnahme:	**700 Watt**
Schutzklasse:	II

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stünings, Krefeld • 08/02